

 <b>CORFILCARNI GCC</b>	<b>DISCIPLINARE TECNICO DI PRODOTTO/FILIERA</b>		<b>DTP 18</b> <b>PARTE B</b>
	<i>Filiera Controllata e Certificata prodotti tipici della "Val di Noto"</i> <b>CARNE BOVINA</b>		
	<i>Rev. 0 del 18/04/2014</i>	RIF. REG 01	Pagina 1 di 6

## PIANO DI AUTOCONTROLLO E CONTROLLO

Nel presente Documento Tecnico di Prodotto, attraverso il piano di autocontrollo e controllo di seguito riportato, si definiscono, per ogni requisito certificabile e comunicabile, le modalità di controllo, le modalità ed criteri di campionamento ed i criteri di accettabilità.

Per quanto riguarda il criterio di campionamento, nelle aziende/filieri che dispongono di più siti il rilascio del certificato è subordinato alla verifica di ciascun sito. Nelle successive verifiche di sorveglianza, invece, il criterio di campionamento segue la frequenza stabilita nel piano di controllo, garantendo che ogni sito sia sottoposto a verifica almeno una volta nel triennio.

Il Piano di autocontrollo e controllo è subordinato ai seguenti fondamentali aspetti:

- Rispetto delle leggi e dei regolamenti cogenti applicabili.
- Applicazione di un piano di qualità, da parte delle aziende aderenti al progetto, che assicuri la conformità del prodotto in oggetto ai requisiti definiti al § 2.3
- Definizione da parte dell'allevamento di procedure per la verifica di conformità del lotto e conseguente rilascio del prodotto.

Sarà valutata anche la gestione dei seguenti aspetti del sistema qualità da parte dell'organizzazione:

- separazione ed identificazione del prodotto certificato da quello non certificato
- gestione prodotto non conforme
- gestione reclami pervenuti dai clienti con gestione delle relative azioni correttive
- verifiche ispettive interne
- formazione del personale
- criteri di qualifica dei fornitori